

MENU 5 TEMPS

65€
HORS BOISSONS

Menu Unique

Déclinaison Végétarienne sur demande à la réservation

Accord 4 Vins -8cl- 35€

L'Asperge

Asperge grillée, copeaux de truite fumée du Jura, raclette à la flamme, mayonnaise à l'estragon, noisettes

L'Œuf bio à 63°C

Crèmeux de petit pois, lardons de Morteau, sarrazin torréfié, émulsion truffée

Veau Fermier Morilles & Vin Jaune

Pavé de Veau Cuit au Sautoir, morilles crémeuses, jardinière de printemps, ornithogales des bois

Foin, Rhubarbe, Pop-Corn

Crème glacée au foin, compotée de rhubarbe, pop-corn caramélisés

Citron & Fraise

Tarte citron et quelques fraises

Table de Montagne
L'ANVERISIS
Nature et Engagée



! ALLERGENES

Asperge & truite fumée : poisson, lait, œufs, moutarde, noisettes

Œuf bio 63°C : œufs, lait

Veau, morilles & vin jaune : lait, sulfites

Pré-dessert : lait

Citron, fraise : gluten, œufs



Table de Montagne
L'ANVERISIS
Nature et Engagée